



V2 – 09/09/24



Admission

Qualités requises

- Être minutieux et rigoureux
- Posséder un esprit créatif
- Avoir le sens de l'esthétique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Epreuves professionnelles

- Pole 1 AP1 : Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Pole 1 AP2 : Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Pole 2 AP1 : Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Pole 2 AP2 : Optimisation et suivi de la production



Missions en entreprise

- Réalisation de pâtes et appareils, préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées
- Transformation des fruits frais et secs
- Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils
- Montages et Finitions
- Sélection des matières premières en fonction des fabrications
- Gestion des techniques selon les fabrications et communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente
- Planification de la production, Suivi et analyse de la production



Objectifs de la formation

- Être capable de :
- gérer l'approvisionnement des marchandises
 - réaliser et cuire des pâtes, réaliser des crèmes, mousses, petits fours, glaces, coulis, desserts, chocolats, confiseries...
 - contrôler la qualité des matières et produits utilisés, des fabrications
 - maintenir les locaux en état de propreté et de rangement en respectant les normes d'utilisation et de sécurité



Validation de la formation

Cette formation est validée par l'obtention du **Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	1 an - 1 semaine par mois en centre de formation
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	Le titulaire du diplôme occupe un poste d'ouvrier très qualifié en pâtisserie. Il se perfectionne dans la production de desserts et se spécialise dans celle d'entremets, de gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il exerce principalement son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie. Dans le respect des règles d'hygiène, alimentaire et de sécurité.
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire d'un des diplômes suivants : <ul style="list-style-type: none"> - CAP pâtisserie - Bac Pro Boulanger Pâtissier
Prérequis du contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3ème - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis du contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	<p>€/ an</p> <p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter</p>

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification :

